

5-83

AP 171

46482

JA 9031877

FEB 1984

<p>84-079174/13 D13 QPPP 18.08.82 Q.P. CORP *J5 9031-677-A 18.08.82-JP-142101 (20.02.84) A23g-01 A23f-01/38 Layered spread food - comprising peanut butter and chocolate spread</p>	<p>D(3-E7, 3-H1) 229</p>
<p>C84-034023</p> <p>Compsn. is claimed which is produced by layering peanut butter and chocolate spread such that the boundaries between them in the vertical direction are distinct without being in peak-to-valley state.</p> <p>Process comprises filling peanut butter whose viscosity during filling is about 50000-150000 cps and chocolate spread whose viscosity during filling is about 100000-200000 cps into a container. Food can provide two kinds of taste at a time. (5pp Dwg.No.0/2)</p>	



⑨ 日本国特許庁 (JP)

⑩ 特許出願公開

⑪ 公開特許公報 (A)

昭59-31677

⑫ Int. Cl.³

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 昭和59年(1984)2月20日

A 23 L 1:38

6971-4B

発明の数 2

A 23 G 1:00

6840-4B

審査請求 未請求

(全 5 頁)

⑭ スプレッド食品とその製造方法

4

⑮ 出 願 人 キュービー株式会社

東京都渋谷区渋谷1丁目4番13

⑯ 特 願 昭57-142101

号

⑰ 出 願 昭57(1982)8月18日

⑱ 代 理 人 弁理士 藤野清規

⑲ 発 明 者 山田常喜

多摩市永山3丁目4番地1-20

明 願 書

1. 発明の名称

スプレッド食品とその製造方法

2. 特許請求の範囲

- (1) ビーナッツバターとチョコレートスプレッドとを両層の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で各層に多層に充填して成るスプレッド食品。
- (2) 充填時の粘度が約5万～15万 cpa のビーナッツバターと約10万～20万 cpa のチョコレートスプレッドとを各層に多層に充填することを特徴とするスプレッド食品の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、新規なスプレッド食品とその製造方法に関する。

ビーナッツバターとチョコレートスプレッドは、キャンデーに押入造りして食するスプレッド食品として一般に広く知られているものであり、両

層を一括に食していても風味上の異和感は比較的小さい。また、各々の味も減じぬ。そこで、千の一つの断面に両層を混和させないで層状に充填しておけば、使用時に両層を別々の唇から取り出す不便さが除かれ便利なものとなる。ところでこの目的のための充填方法としては、通常上層に開口部のある唇の延部、ビーナッツバター用及びチョコレートスプレッド用の両層の吐出孔が交互に放射状に配列して下方を向いている充填ノズルを挿入し、充填開始と共に該ノズルを唇から引きながら充填を完了する方法が採用される。しかしながら、ビーナッツバターとチョコレートスプレッドは両者のなじみが悪いにためガラス製などの透明な唇に上記のノズルで充填してみると両者の境界線が不規則な凹凸を示し外観上よくないという問題があり、従つて両者の境界線が比較的直線的に近い製品は未だ市販されていない。

本発明の目的は、ビーナッツバターとチョコレートスプレッドが層状に唇から充填されておりしかも両者の境界線が不規則な凹凸を示さない新規な

スプレッド食品と其の製造方法を提供することである。本発明者は上記の目的を達するべく種々試行錯誤していったところ、両者の吃感等の相違をより一足前進促進の点からよりその目的が達せられることを認識しようやくして本発明を完成させたものである。

すなわち、本発明は、ビーナツバターとチヨコレートスプレッドとを所量の境界線から規則的な凹凸を示さない状態で密着に多量に充満して成るスプレッド食品、並びに、吃感等の相違が約5万～15万cpsのビーナツバターと約10万～30万cpsのチヨコレートスプレッドとを多量に多量に充満することを特徴とするスプレッド食品の製造方法より成るものである。

以下本発明を詳細に説明する。

本発明においてビーナツバターとは、脱脂粉砕ビーナツ（ビーナツペースト）にノットニング、調味料（食塩、砂糖など）、乳化剤などを加えて混和したペースト状の食品をいい、通常水分が1～2%多くても4～5%止りくらいの油性の食品

(3)

を示さない状態とは、多量ノズルを用いて透明な容器にその底部から口部へとビーナツバター及びチヨコレートスプレッドとを多量となるように充満していつた場合、壁が若干ひずみ等ならぬ限り（一般に容器の底部）及び充満終端（一般に容器の口部）を除いた中央部であつて容器の内壁に現われる境界線がその長さ約5cmの範囲において壁と直線の方向から見て凹部または凸部があつても一つ以内の状態、もしくは2つ以上あるときは、それによる凹凸形状が同じ境界線上に於いての反復性、類似する境界線との間隔での相違性のいずれかを備えている状態をいう。これらの状態は充満に際し境界線の流れを適宜的にコントロールできるときに生ずるものである。従つて所量の境界線の約5cmの長さにおいて凹部または凸部が一つ以内の状態のときは、境界線がほぼ直線に近い一方向のみをゆるいカーブ（収束凹部または凸部は一つ）となり、壁が山あふときは、例えばなめらかな峰じま、肩のじま、フモン状じまなどとなる。さらなる凹部または凸部が2つ以上

(5)

である。また、チヨコレートスプレッドとは、カカオ（カカオマス粉末、ココアバターまたはココア）を数%（通常2%以上）含むことによりチヨコレート色とカカオの風味を示し、調味料（砂糖、ぶどう糖など）を含むことにより甘味を有するペースト状の食品をいい、好ましくより主成分乳、油脂（一般に水化油、ノットニングなどの高凝結油脂）、乳化剤などを添加して水相の比較的小さい油性食品とする場合と、主成分化でんぷん、あるいは甘味成分（シラップ）などを使用量加して水相が比較的多い水性食品とする場合とがある。チヨコレートスプレッドを油性食品とした場合には、製品の保存中に、チヨコレートスプレッド中の水分がビーナツバター層に移行することにより生じ得るビーナツバターの食味が即ちされる可能性がある。本発明のスプレッド食品では、上記のビーナツバターとチヨコレートスプレッド（油性及び水性の両方を含む）とを所量の境界線から規則的な凹凸を示さない状態で密着に多量に充満してある。ここで両層の境界線が不規則な凹凸

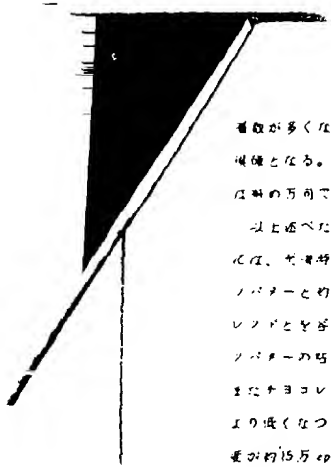
(7)

あつて、同じ層上において反復性のあるとき、あるいは同じ境界線とでは反復性がなくとも連続する境界線と相似形となるときは、一定のリズム感のある模様となる。第1図で示すのは、境界線が不規則な凹凸を示す場合の1例であり、また第2図で示すのは、不規則な凹凸を示さない場合の1例（ほぼ直線状）である。

なお図中、1は透明な容器、2はそのキャップ、3及び4は各々その容器に多量に充満してあるチヨコレートスプレッドとビーナツバター、5は両層の境界線である。

本発明で用いる容器は一般には定形性あるものが対象となるが定形性のない容器を対象としても差し支えない。また、容器の透明性は備わつていた方が容器の外から境界線模様を楽しむことができるので好ましいが、透明性が備わつていないものでも差し支えないこの場合には容器からスプーンその他のよりスプレッド食品をすくい取るときなどに容器の断面模様などを楽しむことができる。多量とは、量が少くとも2以上あることをいい、

(6)



量が多くなつてひとつの層が厚くなるとして
候補となる。層の厚さは一般的に厚さ
は斜め方向であるが、その厚さも変えない。

以上述べた本発明のスプレッド装置を製造する
には、充填時の圧力が約5万～15万 cps のピーナ
ツパターと約10万～20万 cps のチヨコレートス
プレッドとを各層の厚さに充填すればよい。ピーナ
ツパターの圧力が約5万 cps より低くなつても、
またチヨコレートスプレッドの圧力が約10万 cps
より低くなつても、さらにピーナツパターの圧
力が約15万 cps を超えても、またチヨコレートス
プレッドの圧力が約20万 cps を超えても、ピーナ
ツパターとチヨコレートスプレッドのなじみが悪
くなるたのめ層の境界線が不明瞭になるが、さ
うなるからである。層の厚さの調節は、口
材の選択、配合の調節もしくは充填時の圧力調
節によつて行なうことができる。一般に充填時の圧力を
下げると粘度は高くなり、粘度を下げると粘
度は低くなる。ピーナツパターとチヨコレ
ートスプレッドとを各層の厚さに充填すれば、

(7)

が得られ、原料中5～15%の範囲内とすると、
ピーナツパターとチヨコレートスプレッドの両
方の厚さもよいものとなる。

次に、本発明の効果を説明する試験例、及び本発明
の実施例を説明する。

試験例

ガラス板の内部状態を(内径約6cm、高さ約8
cm)に、ピーナツパター層6個、チヨコレートス
プレッド層6個から成る計12層の吐出孔つきノ
ズルを挿入して充填を開始。充填しつつ噴灰管に
ノズルを引き込みながらピーナツパター100g、
チヨコレートスプレッド100g計200gを容器内
に充填した。

(1) その際、チヨコレートスプレッドの充填時の
粘度を15万 cps (以下)と一定とし、ピーナ
ツパター充填時の粘度をその粘度を変えること
により層々重ねて充填されていく両層の境界線
の状況を観察したところ第1表に示すとおりと
なつた。

(7)

114059-31677 (3)

例えば、ピーナツパター層の吐出孔とチヨコレ
ートスプレッド層の吐出孔とが異なり、
一方は開口している多孔ノズルを容器内底部近く
に挿入し、充填しながら斜灰管から引き抜くよう
にすればよい。引き抜く方向を斜面上向きとすれば
よい。充填しつつ境界線はだて厚いものとなり、斜
面上向きとすれば層・境界線は斜面上向きのもの
となる。さらに斜面上向きとすると共にノズル一
定の速度で移動させると、境界線は凹凸形状が反
復性をもつた蛇行模様を形成する。

以上、本発明のスプレッド装置により、外観上
も見映えるよい、ピーナツパターとチヨコレ
ートスプレッドから成る層状の製品を製造するこ
とができる。また、本発明のスプレッド装置の製造方法
によれば、両層の粘度の調整より容易に目的
とする粘度を製造することができる。

なお、このスプレッド装置を製造するに際して、
ピーナツパターの吐出孔を斜灰管の口端に設置して
斜灰管の中心より5mm、長さを0.5～1.5mmの範囲
とし、さらにチヨコレートスプレッドの吐出孔を

(8)

第 1 表

(粘度の単位: 万 cps)

ピーナツパター の粘度	1	3	5	7.5	10	12.5	15	17	20	25	30
境界線の状況	x	x	○	◎	◎	◎	◎	x	x	x	x

同 また、ピーナツパターの充填時の粘度を10万
cps (以下)と一定とし、チヨコレートスプレ
ッド充填時の粘度をその粘度を変えることによ
り層々重ねて充填されていく両層の境界線の
状況を観察したところ第2表に示すとおりとな
つた。

第 2 表

チヨコレートス プレッドの粘度	3	5	8	10	12.5	15	17.5	20	22	25	27	30
境界線の状況	x	x	x	○	◎	◎	◎	◎	x	x	x	x

注(1) 表中◎、○、x印は次のことを示す。

◎: 各層の上層側及び下層側を除く中央部約
5cm長にわいて、層は凹凸がほとんどな
く平滑な状態。

○: 上記と同じ5cm長にわいて、層は凹凸
がほとんどない状態。

(11)

ビニラエフセンス 0.1

合 計 100.0(%)

(13) 充満ノズルは、直径約3cmで、下端外周部より内径3mm長さ5mm(放射状方向の長さ)の吐出孔12コをビーナツバター用とチョココレートスプレッド用とが交互等間隔となるように放射状に配列させたものを用いた。

上記の表から、ビーナツバターとチョココレートスプレッドとを多層に充満したときに境界線が不規則な凹凸を示さないためには、充満時の粘度がビーナツバターは約5万~15万cpsであり、チョココレートスプレッドは約10万~20万cpsであることが必要であることが理解される。

実施例1

チョココレートスプレッドの原料配合は下記のものを実施し、またその充満時の粘度は15万cpsと一定とし、またビーナツバターの充満時の粘度は10万cpsと一定とした以外は比較例と同じ条件として多層スプレッド食品を製造した。このものの層の境界線はほぼ直線状をしていた。

(12)

が得られた。この境界線は連続するものが全てほぼ相似形でありリズム感のあるものであった。

4.断面の簡単な説明

図は、ガラス製の容器にビーナツバターとチョココレートスプレッドとをたての方向に多層に充満したスプレッド食品の正面図をほぼ実寸サイズで示すものであり、その内第1図は従来例を示し、また第2図は本発明の実施例を示す。

1…容器、2…キヤンブ、3…チョココレートスプレッド、4…ビーナツバター、5…境界線。

特許出願人 キューピー株式会社

代理人 藤 野 博 現 任

×：上記と同じ5cm長において、凹部または凸部が2個以上であつて、同一境界線上に於ける形状の反復性及び隣接する境界線との相似性のいずれも見られない。

(12) ビーナツバター及びチョココレートスプレッドは下記の原料配合のものを用いた。

イ. ビーナツバター

ビーナツペースト	83.0(単位%)
ショートニング	9.9
ぶどう糖	4.0
食塩	1.0
塩化モノグリセライド	2.1
合 計	100.0(%)

ロ. チョコレートスプレッド

カカオマス	7.0
砂糖	36.0
粉乳	22.0
バーム油	34.4
レシテン	0.5

(11)

チョココレートスプレッドの原料配合(単位%)

カカオマス	7.0	ショートニング	10.0
水あめ	35.0	キサンタンガム	0.3
ぶどう糖	5.0	レシテン	0.3
粉乳	23.0	食塩	0.2
αデンプン	2.8	沸水	16.4
合 計	100.0(%)		

実施例2

実施例1において充満ノズルを引き抜きながら充満するに際しそのノズルにその軸芯を中心とするゆるい石廻り回転を与えたところ、ビーナツバターとチョココレートスプレッドの境界線がラセン状を示す多層のスプレッド食品が得られ、その場合上記境界線には不規則な凹凸は見られなかった。

実施例3

実施例1において充満ノズルを引き抜きながら充満するに際しそのノズルに正逆の回転を与えたところ、ビーナツバターとチョココレートスプレッドの境界線が縦横状を示す多層のスプレッド食品

(13)

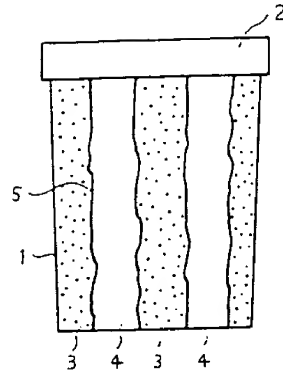
(14)

420/90 420/90 JAF 59-31677

11周昭59-31677 (5)

N

第 1 区



第 2 区

